

Klassischer Rindfleisch-Gemüse-Eintopf

Zutaten (für 6 Personen):

- 800 g Rindfleisch (Schulter oder Wade)
- 600 g Kartoffeln
- 4 Karotten
- 1 Stange Sellerie
- 2 Stangen Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 2,5 L Rinderbrühe oder Wasser mit Suppengrün
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Fleisch in Würfel schneiden und im Öl kräftig anbraten.
2. Zwiebeln würfeln und mitrösten.
3. Mit Brühe aufgießen, Lorbeer und Wacholder hinzufügen, ca. 60 Minuten köcheln.
4. Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch würfeln und nach 30 Minuten ins Fleisch geben.
5. Weitere 30 Minuten köcheln lassen, bis Fleisch und Gemüse weich sind.
6. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.